Zapecene makarone sa karfiolom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**makarona
- **1**manji karfiol
- **100 g**rendanog kackavalja
- **2 kašike**ulja
- **1/4 šolje**brašna
- **1 šolja**mleka

Priprema

Karfiol i makarone skuvamo i ocedimo karfiol usitnimo. Sada napravimo bešamel sos (propržimo na puteru brašno na laganoj vatri i dodamo mleko). Posolimo. Naredjamo u vatostalnu ciniju red makarona, red karfiola, dok skoro ne napunimo ciniju. Prelijemo bešamel sosom i pospemo rendanim kackavaljem.

Pecemo na 200 stepeni Celzija 20tak minuta dok dobije lepu zapecenu koricu.

Savet

Evo da ne mislite da i ja ponekad ne spremam nešto brzo ali ipak ukusno